



## RENCONTRES TECHNIQUES INTERREGIONALES FRUITS BIOLOGIQUES

**1<sup>er</sup> et 2 décembre 2014 entre La Saulce et Barillonnette (05)**

*Ces rencontres fruitières biologiques organisées par le GRAB et Bio-de-Provence, sont un lieu de discussion et de partage d'expériences entre arboriculteurs et techniciens. Cette année les échanges seront centrés autour des fruits à pépins dans la région des Hautes-Alpes.*

### PROGRAMME

#### Lundi 1<sup>er</sup> décembre

⇒ **Matinée au Domaine St André à La Saulce (P Bilocq)** (voir plan d'accès en page 4)

**de 10h à midi** : Visite de la ferme de Philippe Bilocq à La Saulce (diversité variétale en pommes/poires)

⇒ **Déjeuner, après midi et soirée à Lardier et Valença – Salle Polyvalente « Serre Soleil »**

**12h** : Repas bio et local à la Salle Polyvalente « Serre Soleil » de Lardier et Valença (sur réservation, voir en page 3)

**14h** : La résistance du Carpocapse au Virus de la Granulose : Etat des lieux et avancées, Miguel Lopez- Ferber (Virologue spécialiste de la granulose de l'Ecole des Mines d'Alès).

**15h** : Filets Alt'Carpo : avantages et inconvénients ;

Efficacité, installation, effet secondaires sur autres ravageurs : G. Libourel et SJ Ondet (GRAB)

Effet du mono-rang sur les auxiliaires et la régulation naturelle : Yvan Capowiez (INRA Avignon)

**16h - 18h30** : Forum interrégional / partage d'expériences sur les thématiques suivantes :

Filets Alt'Carpo : poursuite de la discussion

Ravageurs émergents/résurgents : Agrilus ; Marssonina par J-Luc Tschabold (FIBL); Hoplocampe ; Anthonome

Bilan de la campagne 2014 et autres sujets sur demande

**19h00** : Dîner bio et local (sur réservation, voir en page 3)

#### Mardi 2 décembre

⇒ **Matinée sur l'exploitation de Grégoire Delabre à Barillonnette** (voir plan d'accès en page 5)

**de 10h à midi** : Visite de la ferme (diversité variétale en pommes)

**12h** : fin des journées

## LOGISTIQUE

### 1/ ACCES

Ces rencontres techniques se dérouleront tout près de GAP, dans les Hautes Alpes. En cette saison il y aura de la neige sur les hauteurs, mais les exploitations et le lieu des échanges du lundi après midi sont situés sur des axes qui sont normalement bien dégagés.

\* **TGV** : Pour ceux qui viennent de loin et qui envisagent de prendre le TGV, les gares TGV les plus proches sont celles d'Aix en Provence ou Grenoble (Gap n'est accessible que par TER et les durées de trajets sont longs). Ensuite il faut prévoir de louer une voiture pour atteindre La Saulce (1h30 depuis Aix TGV, 2h10 depuis Grenoble). **Pour ceux qui arriveront sur Aix, possibilité d'être covoituré par Bio de Provence ou le GRAB (prévenez nous dès que possible).**

\* **Avion** : Pour ceux qui envisagent de venir en avion jusque Marignane (aéroport de Marseille), La Saulce est à 2 heures de route de Marignane si vous souhaitez louer une voiture à l'aéroport. Vous pouvez également vous rendre à Aix TGV en bus et train depuis Marignane (20 minutes) puis être covoituré par Bio de Provence ou le GRAB (prévenez nous dès que possible).

\* **Covoiturage** : Merci à ceux qui proposent des places dans leur véhicule et à ceux qui cherchent un covoiturage de nous le faire savoir. Nous essaierons d'organiser des covoiturages dans la mesure du possible.

### 2/ HEBERGEMENT (à votre charge)

Pour la nuit du lundi au mardi (et éventuellement celle du dimanche au lundi pour ceux qui viennent de loin), nous vous conseillons la rubrique Hébergement du site de l'Office de tourisme Tallard-Barcillonnette :

<http://www.tourisme-tallard-barci.com/fr/hebergements>

Vous y trouverez notamment les gîtes d'étape « la Grange aux Loups », « Les couleurs du temps » et « la Chèvrerie de Ceüse », proches tous les trois de Lardier et Valença (20 min) et proposant des nuitées entre 15 et 35 € par personne.

### 3/ REPAS (à votre charge)

Seuls les **repas du lundi midi et du lundi soir sont organisés en commun**, pour ceux qui le souhaitent. Il seront « **bio et local** », préparés avec soin par un agriculteur-traiteur des Hautes Alpes, et pris dans la salle polyvalente de Lardier et Valença où nous passerons l'après midi.

⇒ **Coût du repas du lundi midi, boissons comprises : 20 euros. Réservation obligatoire (voir page suivante)**

⇒ **Coût du repas du lundi soir, boissons comprises : 15 euros. Réservation obligatoire (voir page suivante)**

### 4/ AVANT ET/OU APRES LES RENCONTRES

Et pour les chanceux qui auront le temps de rester un peu plus longtemps et qui souhaitent profiter de ce beau département, la montagne vous offrira de belles journées de loisir (ski, raquettes, randos, visites, etc...) : tout sur le site de l'Office de tourisme Tallard-Barcillonnette : <http://www.tourisme-tallard-barci.com/fr/>



**Bulletin de réservation pour le repas du lundi midi 1<sup>er</sup> décembre  
à Lardier et Valença (salle polyvalente serre soleil)**

**Repas bio et local : 20 euros**

**Au menu :**

*Velouté de potimarron au gingembre*

*Salade de lentilles aux échalotes confites et dés de truite fumée*

*Salade de carottes/choux ,aux pommes, baies de canneberges, graines de tournesol grillées*

*Chaussons à l'agneau /bœuf aux épices orientales*

*Fromages de la région et pain*

*Moelleux aux poires/noisettes à la farine de petit épeautre*

*Eau, Vin, Café*



A remplir et à retourner SVP **avant le lundi 24 novembre 2014** à l'adresse suivante accompagné d'un **chèque de 20 euros** :

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur 255 chemin de la Castelette - BP 21284 84 911 Avignon Cedex 09 Tél : 04 90 84 03 34 - Fax : 04 90 84 03 33
---

Nom et prénom : .....

Exploitation : .....

Production principale : .....

Adresse : .....

Email : .....

Tél. : .....



**Bulletin de réservation pour le repas du lundi soir 1<sup>er</sup> décembre  
à Lardier et Valença (salle polyvalente serre soleil)**

**Repas bio et local : 15 euros**

**Au menu :**

*Soupe complète de légumes et petit épeautre*

*Fromages de la région et pain*

*Dessert*

*Eau, Vin, Café*



A remplir et à retourner SVP **avant le lundi 24 novembre 2014** à l'adresse suivante accompagné d'un **chèque de 15 euros** :

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur 255 chemin de la Castelette - BP 21284 84 911 Avignon Cedex 09 Tél : 04 90 84 03 34 - Fax : 04 90 84 03 33
---

Nom et prénom : .....

Exploitation : .....

Production principale : .....

Adresse : .....

Email : .....

Tél. : .....

## PLANS D'ACCES

### **1/ Domaine St André, chez Philippe Bilocq**

(Lundi 1<sup>er</sup> décembre de 10h à midi)

Adresse :

Domaine Saint André - Chemin des Gandières - 05 110 La Saulce

⇒ Au rond point de la sortie La Saulce de l'autoroute, prendre le chemin des Gandières. Au second rond point aller tout droit, puis prendre la route à droite sur 1 km.



### **2/ Salle polyvalente « Serre Soleil » de Lardier et Valença**

(Lundi 1<sup>er</sup> décembre à partir de midi, et toute l'après midi)

Adresse :

Salle polyvalente – 05 110 Lardier et Valença

⇒ Pas de plan disponible, mais la salle se trouve très facilement : de La Saulce, prendre direction LARDIER ET VALENÇA, faire 4 kms environ , la salle se trouve sur la gauche en montant.

### 3/ Exploitation de Grégoire Delabre

(mardi 2 décembre de 10h à midi)

Adresse :

Les Faysses - 05 110 Barcillonnette

Depuis la sortie d'autoroute, ou venant de La Saulce ou encore de Lardier et Valença, passer par Vitrolles. Se rendre aux Faysses. En sortant des Faysses, prendre la première à droite direction « Les roches des collines noires », et suivre cette route jusqu'aux containers poubelles.



### CONTACT

Pour plus d'informations sur ces journées (programme ou logistique), merci de contacter **Anne Laure Dossin** par mail : **[annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org)**, ou au **04 90 84 43 63**.  
Au **06 01 74 63 30** si urgence, notamment pour trouver les lieux des rencontres les 1<sup>er</sup> et 2 décembre